

# Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" rouge 2018



Prix du produit :

**35,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Juliette JOBLOT (Givry)

Millésime: 2018

Appellation: Givry 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos Marole

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JOBLOT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Joblot Givry 1er Cru "Clos Marole" 2018**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Exposition :** Est

**Age de la vigne :** 40 ans

**Élevage :** pendant un an en fûts, 50 % neufs et 50 % de un vin en moyenne, selon l'année.

**Chaque années :** Ébourgeonnage et vendanges en vert sévères

Récolte à la main

Tri à la vigne 100% Eraflé

Cuvaison en cuve fermée

---

**Conseils de dégustation** : carafes quatre heures. Déguster à tout âge : jeunes sur leur superbe fruit. Au bout de deux ans, (attendre ce délai idéalement) ils se dégustent sur leur rondeur ; plus tard encore (huit à dix ans en cave), sur de belles notes épicées.

**Garde** : il se garde aisément 8 à 10 ans en cave.

**Description brève du produit :**

Le Clos Marole est un des Premiers Crus les plus illustres chez Joblot.